

同等级别价差数倍，和牛吃不出个明白

业内人士提醒，挑选和牛一看花纹二看厂家，必须切开看品质



近年来，“和牛”在济南兴起，从和牛火锅、和牛烤肉到和牛放题，从每公斤百余元的“口粮级”到每公斤近千元的“高端品”，悬殊的价格让消费者疑惑不解。记者调查发现，即使是同等级的和牛因厂家、油脂分布等因素的差异，价格也可能相差几倍。



食客正在涮和牛。

文/片 记者 史安琪 济南报道

和牛价格差异大

近日，恒隆广场的一家和牛放题店内，刘丽(化名)和三位朋友正在涮着火锅。“一个人328元，这一顿得花上千元。”刘丽涮着肉喃喃道。对于第一次吃和牛的她来说，很是新奇，但也充满疑问，“有的肉吃起来入口即化，有的肉很漂亮，但对于和牛‘小白’来讲，实在不了解不同和牛肉之间的差异。”

根据店门外的菜单，记者发现，除了刘丽吃的套餐外，还有两个套餐，分别是228元/位和428元/位。“我们有和牛嫩肩、和牛肋条、和牛上脑等品类，不同价位的套餐吃到的菜品略有差异。”该店店长介绍。

作为美食爱好者的王阳(化名)，已有丰富的吃和牛经验。“济南和牛店不少，光泉城路上就有好几家。”王阳称，有的店人均在五六百元，有的就几十元，不同店和牛价格差距很大。

“恒隆内就有一家价格稍低一些的寿喜锅店，198元/位，初次品尝和牛的人可以试试这一家。”王阳介绍，若是想吃更高品质的可以去贵和的一家和牛店，价格肯定会贵些，“他们有套餐，最贵的是1980元的双人餐”。

而在5公里外的印象城商圈内，一家日式餐厅推出的99元/位的套餐吸引了大批顾客。“99元/位的套餐仅限午餐使用，只是一款基础套餐。我们也有254元/位的高阶版套餐，两款套餐所食用的牛肉品类不同。”该店商家金李华介绍，该店和牛品质都不错，主打性价比，以量取胜。

和牛等级有标准

为何和牛的价格差距如此大？据从事和牛烹饪的总厨田洪超介绍，目前市场上的和牛都是澳洲和

牛，采用国际通用的“M级”分级体系，等级越高，雪花纹越细密均匀，肉质更鲜嫩多汁，价格越高。目前济南市场以M4-M9级产品为主，价格区间跨度较大。

“当前在济南和牛的饮食方式以涮、烤为主。”金李华告诉记者，该店有M4-5的和牛大米龙、M6-7的澳洲和牛上脑和更高级别的M8-9和牛。“如今和牛销量越来越高，一天一款和牛可以销售300公斤-400公斤。”金李华说。

如何分辨和牛等级高低？金李华介绍，真正的和牛一般以整块原切方式呈现，自然形态两端略小、中部饱满，且每片原切牛肉的纹理独一无二。但即便同一块原切和牛，不同部位口感也有差异，通常中部肉质最佳。消费者可通过观察外观、纹理，结合品尝口感综合判断品质。

如何挑选有诀窍

消费者购买和牛时该如何“避坑”？济南维尔康肉类水产批发市场批发商王女士介绍，虽然和牛有等级之分，但不可仅按等级判断是否为好牛肉。

王女士表示，即使同一等级，和牛肉来自不同厂家，价格和质量也有差异。不同厂家喂养的谷饲料及养殖时间不同，会导致和牛的油花密度、肉香和口感存在显著差异。

据介绍，和牛分为谷饲和草饲两种饲养方式。谷饲和牛品质更佳，口感细腻、不干不柴，价格更高；草饲和牛价格较低，但口感较柴，易塞牙。“挑选和牛时，一看花纹，二看厂家，最后必须切开看品质。”王女士建议。

“油脂分布是品质的核心指标。”同一市场的批发商刘先生指着大理石纹路解释，优质雪花牛肉要求脂肪与肌肉交织紧密，如牛小排部位，入口即化感就源于此。

刘先生现场对比两款同属M6-7级的澳洲和牛：一款油脂细

碎稀疏的批发价100元/公斤，另一款油脂密集均匀的售价380元/公斤，价差近三倍。

刘先生指着店内墙上张贴的“牛肉分割图”介绍，大众常吃的上脑、眼肉、西冷、肩肉等均是牛肉的部位名称。和牛是牛的特定品种，普通牛即使有花纹也不能称和牛。

和牛也有本地产

面对市场上高低不等的报价以及消费者对品质的真伪之忧，济南本地的和牛养殖企业也面临着艰难挑战。

平阴超牛牧场已深耕济南和牛市场多年，自2007年建场以来，至今已有18年。“胚胎、小牛、冻精都进口过，主要从澳洲引进。”牧场负责人谢良佳称。

谢良佳介绍，牧场以带系谱的澳洲纯血和牛为主，经过多年培育，国内已经有不少国产纯血和牛。

据介绍，30月龄是和牛成熟的一个重要参考，正规出栏成本在38000-48000元/头。牧场每年屠宰100头左右，年收入650万元。“其实这个效益一般，主要是因为管理精细成本比较高。”谢良佳称，目前养殖部分没有特别好的新技术，管理到位是重点。

“和普通牛相比，和牛价格高昂，主要因为和牛养殖成本是普通牛的三四倍。”谢良佳称，和牛养殖周期长，饲料成本占比高，而且和牛肉的口感细腻柔软，不饱和脂肪含量高，比普通牛肉更健康美味。

谢良佳表示，不同品质的和牛肉价格相差大，比普通牛肉之间的价格差距更明显。比如眼肉，超牛牧场的和牛700元/公斤，杂交和牛400元/公斤，普通牛120元/公斤。

谢良佳告诉记者，目前国产和牛还未出现业界或消费者认同的领头品牌，“普通和牛价格会缓慢下降，精品和牛价格会持平，高品质和牛则相对小众。”

文/片 记者 杜春娜
实习生 张伊然 济南报道

一个面包动辄二三十元，购买几个面包的花费甚至超过一顿正餐。近日，不少市民感叹面包价格越来越贵。

不少面包店 单品20元起

7月28日，记者走访了泉城路、老商埠等商圈内的多家烘焙店及超市。烘焙店内面包琳琅满目，造型精致、口味新奇，价格大都在20元/个左右。

上午10时许，泉城路上的一家烘焙店内摆出了部分面包，香味扑鼻。其中，部分面包价格在15元/个左右，另外不少面包的单价都在20元以上。譬如招牌面包核桃马里奥每个25元，枫糖核桃面包每个27元，椰蓉吐司每个25元，菠菜芝士每个23元。

在泉城路一家超市的烘焙区，记者注意到，展出的多款面包的单价均在20元以上，譬如亚麻籽蔓越莓面包每个23.9元，千层生吐司每份22.9元，蓝莓桑葚酸奶面包每个23.9元。

针对这一价格现象，消费者的评价呈现分化。部分消费者认为，品牌烘焙店的面包原料选用好，制作工艺复杂，价格在可接受范围内。但另一些消费者则表示，作为日常消费品，单价超过20元的面包已超出自身心理预期。“花20多元买一个面包，不太划算。”市民王女士的工作地点比较远，因为需要早起，所以经常会买些吐司面包做早餐，“感觉现在的面包价格越来越贵了。”

2元平价面包 很受市民喜欢

中高端面包吸引市民目光的同时，平价面包也展现出旺盛活力，济南街头巷尾悄然兴起了2元面包店。

近日，记者探访了西市场一家2元面包店。这家店坐落在小区附近，面积不大，单个面包的价格集中在2-4元区间。店内约有20款面包，既有契合年



有的烘焙店一个面包卖20多元。

轻人日常喜好的经典肉松、红豆、椰蓉面包，也有“老少皆宜”的坚果面包，覆盖不同年龄层的消费需求。

当日下午，店里顾客络绎不绝。“我已经是第二次来这家店了，价格实惠，面包口感也好。”一位顾客说，“这次复购了巧克力麻薯面包，还挑选了其他口味的面包尝尝。”

“如今消费者的消费理念更趋理性，更关注产品的性价比。”店长陈女士开店已有两年，最初选择投身这一领域，正是看中了平价面包的市场潜力——初期投入较少，能够控制经营风险，“当时也是抱着尝试的心态起步，没想到能在小区里慢慢积累起稳定客源。”

成本差距较大 品类也不相同

除了原材料、制作工艺上的差异，对于低价面包与高价面包的悬殊价格，业内人士王先生认为，商圈内的烘焙店面包价格较高与商圈运营不无关系，“商场租金高，且水电费、人工等成本也高，部分门店不得不提高面包售价。”

“我们侧重人工投入，设备则以实用为主，像醒发箱、烤箱等核心设备，单台成本控制在一两千元；而品牌面包店往往更倾向于配置高端设备。”提及与品牌面包店的差别，济南一位2元面包店的店主说。

此外，在奶油等材料选择方面，两者也有所不同。该店主介绍，2元面包店里的面包基本用面粉、动物奶油、黄油、鸡蛋等基础原料制作，品类聚焦于日常的面包；而品牌面包店则凭借丰富的原料搭配，开发出欧包、法式等多品类。

“烘焙行业的发展正呈现两极分化及社区化的趋势。”王先生认为，一方面，部分品牌开始走平价路线，打造大型烘焙商超模式，以“全场9.9元”为营销亮点吸引客流，产品采用现烤面包与工厂预制半成品结合的复合形式；另一方面，部分品牌依托商场的门店因运营成本高，侧重高端定位，追求高品质与品牌调性。